GASTROBACK®

Bedienungsanleitung
Design Food Processor S

Art.-Nr. 40963 Design Food Processor S

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Inhaltsverzeichnis

Ihren Design Food Processor S kennenlernen 3
Sicherheitshinweise 5
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit 5
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität 7
Bewegliche Bauteile – Verletzungsgefahr 7
Technische Daten 8
Vor der ersten Verwendung 8
Eigenschaften Ihres Design Food Processors S 9
Sicherheitseinrichtungen 9
Betriebsfunktionen 10
Die richtigen Werkzeuge auswählen 10
Deckel mit Füll- und Auswurfschacht 11
Tipps für beste Ergebnisse 11
Allgemeines 11
Mit dem Universal-Edelstahlmesser arbeiten 12
Mit Füllschacht und Messerscheiben arbeiten 12
Bedienung 13
Das Gerät vorbereiten 13
Zerkleinern, Kneten, Mixen oder Pürieren 14
Raspeln, Reiben und Schaben mit den Messerscheiben 18
Mit dem Deckel mit Füll- und Auswurfschacht arbeiten 20
Nach der Verarbeitung 23
Hilfe bei Problemen 24
Pflege und Reinigung 26
Das Gerät zerlegen 26
Das Gerät reinigen 27
Aufbewahrung 28
Entsorgungshinweise 29
Information und Service 29
Gewährleistung/Garantie 29
Stichwortverzeichnis 30

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Wir freuen uns, dass Sie sich für den Gastroback Design Food Processor S entschieden haben! Dieses Gerät wird mit seinen vielfältig einsetzbaren Werkzeugsätzen viele Arbeiten bei der Zubereitung Ihrer Nahrungsmittel übernehmen.

Der Food Processor dient zum Schneiden und Raspeln von Obst und Gemüse, zum Hacken von Fleisch, Kräutern und Ähnlichem, zum Mahlen von nicht zu harten Nahrungsmitteln, zum Rühren von Teig- und Dessertmischungen und zum Mixen. Das Gerät ist ideal zur Zubereitung von Rohkost-Salaten und für die zeitsparende Vorbereitung der Zutaten für Ihre Menüs, Salate, Desserts und Getränke.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Food Processors nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Eigenschaften informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Design Food Processor S.

Ihre Gastroback GmbH

Ihren Design Food Processor S kennenlernen

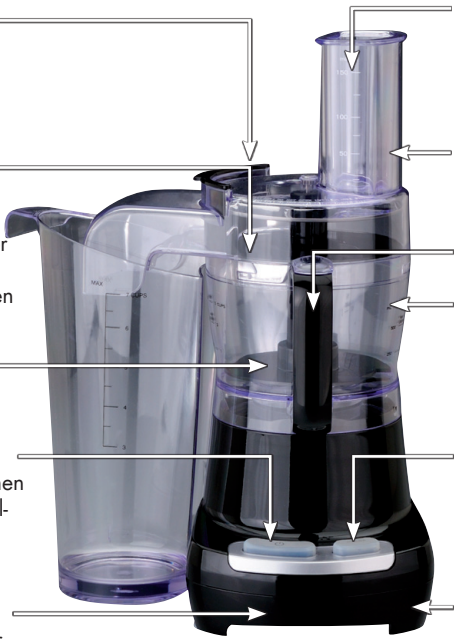
Verschluss – muss zum Betrieb geöffnet werden (nach oben ziehen).

Auswurfscheibe – Die Nahrungsmittel werden nach dem Zerkleinern im Arbeitsbehälter mit Hilfe der Auswurfscheibe über den Auswurfschacht direkt in den Auffangbehälter befördert.

Halterungsstift

Ein-/Aus-Taste – schaltet den Motor für kontinuierlichen Betrieb ein/aus; die Kontrolleuchte zeigt an, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

Zubehörkassette – zur sicheren Aufbewahrung der Messerscheiben.



Stopfer – mit Skalierung im Füllschacht. Drücken Sie damit die Nahrungsmittel im Füllschacht zur Verarbeitung nach unten.

Füllschacht – hier füllen Sie die vorbereiteten Nahrungsmittel ein.

Griff

Arbeitsbehälter – durch die Sicherheitsverriegelung steht der Arbeitsbehälter fest und sicher auf dem Gerät.

Puls-Taste (PULSE) – der Motor läuft nur so lange, wie Sie diese Taste gedrückt halten; ebenfalls mit Kontrolleuchte.

Motorsockel – rutschsichere Saugfüße sorgen für einen festen Stand.

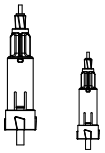
Ohne Abbildung:

- **Netzkabel**
- **Sicherheitsverriegelung** – sorgt dafür, dass der Motor nur läuft, wenn der Arbeitsbehälter und der Deckel richtig aufgesetzt und verriegelt sind.

Zubehör / Werkzeuge

1 **Universal-Edelstahlmesser** – erledigt die meisten Arbeiten in wenigen Sekunden und ist für fast jede Art von Hacken und Mischen geeignet
2 **Raspelscheibe** – schneidet gleichmäßige Stifte
3 **Schneidescheibe** – schneidet gleichmäßige, glatte Scheiben
4 **Auswurfscheibe** – wird unter die Messerscheibe gesetzt. Die Nahrungsmittel werden nach dem Zerkleinern im Arbeitsbehälter mit Hilfe der Auswurfscheibe über den Auswurfschacht direkt in den Auffangbehälter befördert.
5 **Deckel mit Füllschacht**
6 **Deckel mit Füll- und Auswurfschacht**
7 **Auffangbehälter**
8 **Stopfer mit Skalierung**

Langer und kurzer Halterungsstift



Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer, bewegliche Bauteile und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 2225-0.

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

• Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.

• Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen. Niemals das Gerät betreiben, wenn Bauteile beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.

• Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, feuchtigkeitsbeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Nehmen Sie den Arbeitsbehälter immer vom Motorsockel herunter, bevor Sie Nahrungsmittel entnehmen. Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf den Motorsockel legen, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden. Niemals das Gerät über ein Netzkabel oder an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Unterlagen stellen, von denen es herunterfallen könnte.

• Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes mindestens 20 cm und darüber mindestens 50 cm frei, um Schäden durch Spritzer zu vermeiden und unbehindert arbeiten zu können. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für essbare Nahrungsmittel in haushaltsüblichen Mengen. Schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Störungen während des Betriebes auftreten (Beispiel: der Motor bleibt stecken, Flüssigkeit läuft aus, Überhitzung). Lassen Sie das Gerät nicht unnötig lange kontinuierlich arbeiten.

Schalten Sie das Gerät AUS, auch wenn Sie nur kurze Arbeitspausen machen (Beispiel: zur Vorbereitung weiterer Nahrungsmittel).

• Dieses Gerät ist NICHT geeignet für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden. **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile/Werkzeuge unbeaufsichtigt lassen, wenn es für kleine Kinder zugänglich ist.

• Niemals das Gerät oder Teile davon in, auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill, Feuer) bringen. Niemals die Bauteile und Werkzeuge für andere Geräte oder Zwecke verwenden.

• **Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass Sie das Gerät vollständig und richtig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt haben.** Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an.

• Niemals in den Füllschacht greifen oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Tücher, Kochbesteck) in den Füllschacht stecken, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln). Verwenden Sie nur den mitgelieferten Stopfer, um die Nahrungsmittel in den Füllschacht zu schieben.

• Verwenden Sie immer nur einen einzelnen zusammengehörigen Satz von Werkzeugen nach den Anleitungen in diesem Heft! Niemals Knochen, Nussschalen oder andere, sehr harte Teile mit dem Gerät verarbeiten.

• Niemals den Arbeitsbehälter über die Maximum-Füllmarke füllen. Wenn die Maximum-Füllmarke erreicht ist, dann leeren Sie den Arbeitsbehälter aus, bevor Sie weiter arbeiten. Wenn Sie Flüssigkeiten verarbeiten (Beispiel: Sahne), dann füllen Sie den Arbeitsbehälter maximal mit 500 ml auf. Andernfalls könnte Flüssigkeit am Deckel herauslaufen. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. Sollten Flüssigkeiten über oder in den Motorsockel gelaufen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.

• Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Schalten Sie das Gerät immer zuerst mit der Ein/Aus-Taste AUS (Kontrollleuchte geht aus), ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose, und warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie das Gerät bewegen, oder reinigen oder Teile abnehmen oder einbauen und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Fassen Sie den Motorsockel immer an beiden Seiten unten an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. **Niemals das Gerät am Arbeitsbehälter, Deckel oder Netzkabel halten, um es zu bewegen.** Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile und Zubehöre. Achten Sie darauf, dass niemand das Gerät am Kabel herunterreißen kann.

• Niemals das Gerät und seine Bauteile und Werkzeuge mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden. Niemals den Motorsockel, oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder stellen oder Flüssigkeiten über den Motorsockel gießen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden.

• **Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.**

• Niemals Nahrungsmittel auf dem Gerät antrocknen lassen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: Pflege und Reinigung). Halten Sie das Gerät und die Werkzeuge stets sauber.

Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität

Das Gerät wird elektrisch betrieben und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (230 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf, die für mindestens 8 A abgesichert ist. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

• Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen.

• Behandeln Sie das Netzkabel stets sorgsam. Wickeln Sie das Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen kann. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Netzkabel treten, darüber stolpern oder in Kabelschlaufen hängen bleiben kann. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Niemals den Stecker mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

• Niemals Flüssigkeiten in den Mittelschacht des Arbeitsbehälters gießen, wenn der Arbeitsbehälter auf dem Motorsockel steht, da die Flüssigkeit andernfalls in den Motorsockel eindringt. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten auf den Motorsockel oder das Netzkabel gelaufen sind. Reinigen Sie das Gerät danach und lassen Sie es mindestens 1 Tag trocknen (siehe: „Pflege und Reinigung“).

Bewegliche Bauteile – Verletzungsgefahr

Das Gerät dient zum Zerkleinern und Mixen verschiedener Nahrungsmittel. Daher ist es unvermeidlich, dass bewegliche Bauteile des Gerätes erhebliche Verletzungen verursachen können, wenn das Gerät im Widerspruch zu den Anleitungen in diesem Heft verwendet wird.

• Niemals mit den Händen in den Füllschacht greifen oder Haare, Kleidungsstücke, Bürsten, Tücher oder andere Fremdkörper (Beispiel: Knochen, harte Schalen, Kochbesteck) in den Füllschacht oder in den Auswurfschacht am Deckel stecken oder halten, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Stopfer, um die Zutaten im Füllschacht nach unten zu schieben. Drücken Sie dabei nicht zu stark auf, um den Motor nicht zu überlasten.

• **Die Schneiden der Werkzeuge sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen!** Fassen Sie die Schneidwerkzeuge (Universal-Edelstahlmesser, Messerscheiben) nur an der mittleren schwarzen Kunststoffhalterung an. Verwenden Sie immer nur einen zusammengehörigen Satz von Werkzeugen. Versuchen Sie niemals, mehrere Werkzeugsätze zusammen zu verwenden, sofern dies nicht ausdrücklich in dieser Anleitung so beschrieben ist.

• Halten Sie niemals Ihr Gesicht über den Füllschacht, wenn der Motor läuft. Während der Arbeit können Nahrungsmittel und Flüssigkeiten aus dem Füllschacht spritzen. Sollten Sie beim Vorbereiten der Zutaten Reste von Knochen oder anderen harten Bestandteilen (Schalen, Kerne) übersehen haben, dann könnten Splitter herausspringen. Niemals die Nahrungsmittel mit den Händen in den Füllschacht drücken oder im Füllschacht stochern!

• Bauen Sie das Gerät immer zuerst nach der Anleitung in diesem Heft vollständig und richtig zusammen, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken. Sollte dabei die Ein-/Aus-Taste auf EIN stehen, dann beginnt der Motor SOFORT zu arbeiten. Achten Sie deshalb darauf, dass das Gerät immer betriebsbereit ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken. Schalten Sie das Gerät zuerst mit der Ein-/Aus-Taste AUS (Kontrollleuchte in der Taste verlischt), wenn Sie den Motor anhalten wollen. Das gilt auch dann, wenn der Motor wegen einer Überlastung oder durch Trennen einer Sicherheitsverriegelung während der Arbeit plötzlich stehen bleibt.

Technische Daten

Modell:	Art.-Nr.: 40963 Design Food Processor S
Stromversorgung:	230-240 V Wechselstrom, 50/60 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	450 - 500 W
Länge des Netzkabels:	ca. 1 m
Gewicht:	ca. 0,7 kg
Abmessungen:	ca. 16,5 cm x 19,8 cm x 36,0 cm (Breite x Tiefe x Höhe)
Fassungsvermögen:	0,75 Liter
Prüfzeichen:	CE

Vor der ersten Verwendung

WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Gerätes oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Die Schneidwerkzeuge sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen, wenn Sie die Werkzeuge auspacken. Das Netzkabel hat eine Länge von ca. 1 m. Versuchen Sie niemals, das Netzkabel weiter aus dem Gerät herauszuziehen!

Nehmen Sie das Gerät und alle Zubehöre vorsichtig aus der Verpackung.

1. Einige der Werkzeuge liegen eventuell in der Zubehörkassette im Motorsockel. Ziehen Sie die Zubehörkassette nach vorn heraus und achten Sie darauf, sich nicht zu schneiden, während Sie die Werkzeuge vorsichtig herausnehmen. Fassen Sie die Werkzeuge dazu nur

an der schwarzen Kunststoffhalterung an.
2. Das Netzkabel steckt in der Rückseite im Motorsockel. Ziehen Sie das Netzkabel ohne Gewaltanwendung vorsichtig am Stecker heraus. Das Netzkabel ist etwa 1 m lang. Versuchen Sie NIEMALS, das Netzkabel weiter herauszuziehen.

3. Vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile und Zubehöre vorhanden und unbeschädigt sind (siehe: „Ihren Design Food Processor S kennenlernen").

4. Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen und Werbematerialien vom Gerät. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild des Gerätes. Vergewissern Sie sich besonders, dass keine Fremdkörper (Beispiel: Packmaterial) im Arbeitsbehälter stecken.

WARNUNG! Schalten Sie das Gerät immer zuerst vollständig AUS (Ein-/Aus-Taste, Kontrollleuchte verlischt) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen oder den Motorsockel oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.

5. Reinigen Sie die Bauteile und Werkzeuge des Gerätes (siehe: „Pflege und Reinigung") vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung.

Eigenschaften des Design Food Processors S

Der Design Food Processor S verarbeitet die Nahrungsmittel in wenigen Sekunden. Es gibt für die meisten Arbeiten keinen Grund, das Gerät längere Zeit durchgehend arbeiten zu lassen. Selbst zäher Teig (Beispiel: Brotteig) erreicht bereits in 2 bis höchstens 3 Minuten die richtige Konsistenz. Auch wenn Sie die Nahrungsmittel über den Füllschacht einfüllen und mit einer der Messerscheiben zerkleinern, sollten Sie den Motor zum Befüllen ausschalten. So erreichen Sie bessere Ergebnisse. Drücken Sie beim Verarbeiten der Nahrungsmittel nicht zu fest mit dem Stopfer auf (siehe: „Sicherheitseinrichtungen").

Wenn Sie den Motor längere Zeit arbeiten lassen (Beispiel: Rührteig mit dem Universal-Edelstahlmesser rühren), dann schalten Sie das Gerät zwischendurch immer wieder für ein paar Minuten AUS, um eine Überhitzung zu vermeiden.

Das Gerät ist NICHT zum Zerkleinern von sehr harten, festen Nahrungsmittelbestandteilen (Beispiel: harte Kerne, Schalen, Knochen) geeignet.

Das Gerät wird mit einer Reihe nützlicher Werkzeuge geliefert. Verwenden Sie für die verschiedenen Aufgaben nur die dafür vorgesehenen Werkzeuge, um Schäden zu vermeiden (siehe: „Die richtigen Werkzeuge auswählen").

Sicherheitseinrichtungen

WARNUNG: Versuchen Sie niemals, die Sicherheitsverriegelungen zu beschädigen oder außer Funktion zu setzen!

Ihr Design Food Processor S ist zu Ihrem Schutz mit einer Reihe von Sicherheitseinrichtungen ausgerüstet.

• Sicherheitsverriegelungen schalten den Motor aus, wenn der Arbeitsbehälter oder Deckel nicht richtig eingebaut und verriegelt sind. So können Verletzungen durch die scharfen Messer der Schneidwerkzeuge und andere bewegliche Bauteile verhindert werden.

• Die Bremse hält den Motor fast sofort an, sobald Sie das Gerät AUSschalten.

• Das Gerät ist mit einem Überlastungsschutz ausgerüstet. Wenn sich der Motor überhitzt, schaltet sich der Motor automatisch aus. Wenn der Motor während der Arbeit plötzlich stehen bleibt, dann schalten Sie das Gerät sofort mit der Ein-/Aus-Taste AUS (Kontrollleuchte in der Taste geht aus) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie etwa 15 Minuten, bevor Sie das Gerät ganz normal wieder in Betrieb nehmen (siehe: „Bedienung"). Um eine erneute Überhitzung zu vermeiden, sollten Sie das Gerät nicht zu lange durchgehend laufen lassen, sondern nach einigen Minuten – abhängig von der Feste der verarbeiteten Nahrungsmittel – zwischendurch Pausen machen.

• Der Motorsockel steht auf Saugnäpfen, die auf glatten Oberflächen (Glas, Metall, lackierte Flächen) für einen rutschfesten Halt sorgen.

• Zur Aufbewahrung können Sie die Messer im Inneren des Arbeitsbehälters und in der Zubehörkassette im Motorsockel unterbringen. Dadurch vermeiden Sie Verletzungen und die Bauteile sind immer griffbereit (siehe: „Aufbewahrung").

Betriebsfunktionen

Das Gerät kann mit zwei Betriebsfunktionen arbeiten: Kontinuierlicher Betrieb und Puls-Betrieb

• Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät kontinuierlich arbeiten zu lassen.
In der Ein-/Aus-Taste zeigt eine Kontrollleuchte an, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Sollte die Taste leuchten und der Motor trotzdem nicht arbeiten, dann schalten Sie das Gerät zuerst AUS (Kontrollleuchte verlischt) und prüfen Sie, ob Sie das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt haben (siehe: „Bedienung"). Versuchen Sie es danach erneut. (Siehe auch: „Hilfe bei Problemen").

• Alternativ können Sie den Motor in kurzen Pulsen einschalten (Puls-Taste PULSE), um so die Ergebnisse mit dem Gerät besser zu steuern. Der Motor arbeitet so lange, wie Sie die Taste gedrückt halten. Diese Funktion ist vor allem bei der Verwendung des Universal-Edelstahlmessers zum Hacken, Kneten und Pürieren hilfreich. Auch bei der Verarbeitung mit den Messerscheiben sind Sie diese Funktion eventuell zu bevorzugen.

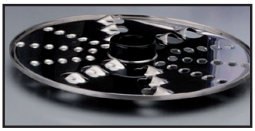
Die richtigen Werkzeuge auswählen

WARNUNG: Die Schneiden der Werkzeuge sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen! Verwenden Sie immer nur einen zusammengehörigen Satz von Werkzeugen.

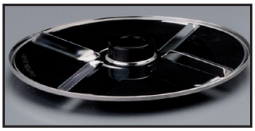
Ihr neuer Food Processor ist mit mehreren verschiedenen Sätzen von Werkzeugen ausgestattet, um allen Aufgaben bei der Zubereitung Ihrer Nahrungsmittel gerecht zu werden.

• **Universal-Edelstahlmesser:** damit hacken, kneten, mischen und pürieren Sie. Das Universal-Edelstahlmesser ist allerdings NICHT für den Betrieb mit dem Deckel mit Füll- und Auswurfschacht geeignet.

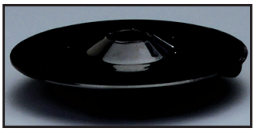
• **Raspelscheibe:** reibt und schabt die meisten festen Obstsorten (Beispiel: Apfel), Gemüse (Beispiel: Karotten) und Käse (Beispiel: Parmesan) gleichmäßig und schnell. **Dieses Werkzeug ist beidseitig verwendbar.** Abhängig davon, welche Seite nach oben weist, werden die Nahrungsmittel grob oder fein zerteilt.



• **Schneidescheibe:** schneidet Ihre Nahrungsmittel in gleichmäßige, glatte Scheiben von etwa 1,3 mm oder 3,5 mm Dicke; abhängig davon, welche Seite oben liegt. **Dieses Werkzeug ist beidseitig verwendbar.**



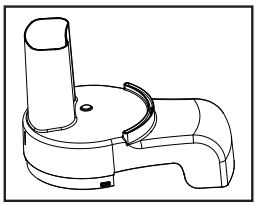
• **Auswurfscheibe:** Dieses Zubehör brauchen Sie nur für den kontinuierlichen Betrieb zusammen mit einer der beiden Messerscheiben, dem Deckel mit Füll- und Auswurfschacht und dem langen Halterungsstift. **Achten Sie beim Einbau der Auswurfscheibe darauf, dass die richtige Seite oben liegt!** Siehe: „Kontinuierlicher Betrieb".

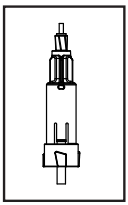


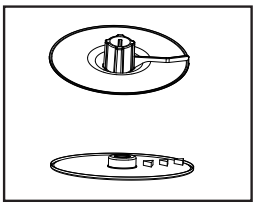
Deckel mit Füll- und Auswurfschacht

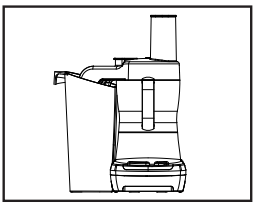
Das Gerät wird mit einem zusätzlichen Werkzeugsatz für das Verarbeiten von größeren Mengen geliefert. Die Nahrungsmittel werden nach dem Zerkleinern im Arbeitsbehälter mit Hilfe der Auswurfscheibe über den Auswurfschacht direkt in den Auffangbehälter befördert.

Für diese Funktion verwenden Sie den langen Halterungsstift, die Auswurfscheibe, die gewünschte Messerscheibe und den Deckel mit Füll- und Auswurfschacht. Stellen Sie den mitgelieferten Auffangbehälter unter den Auswurfschacht.







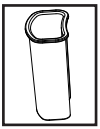


Tipps für beste Ergebnisse

Allgemeines

• Wenn Sie bestimmte Gemüsesorten verarbeiten (Beispiel: Zwiebeln), dann schälen Sie die einzelnen Stücke wenn nötig und schneiden Sie sie dann in Viertel – besonders wenn Sie die Stücke mit dem Universal-Edelstahlmesser verarbeiten wollen und nicht durch den Füllschacht geben. Sehr große Stücke sollten Sie in Achtel schneiden.

• Zum Abmessen kleinerer Mengen bis 150 ml können Sie den Stopfer als Messbecher verwenden, der dazu mit einer Skala versehen ist.



Mit dem Universal-Edelstahlmesser arbeiten

• Für die meisten Gerichte sollten Sie die Nahrungsmittel bei der Verarbeitung mit dem Universal-Edelstahlmesser nicht zu lange bearbeiten. Die meisten Zutaten sind besser, wenn sie nicht zu fein zerkleinert sind (Beispiel: Zwiebeln). Im Allgemeinen genügen wenige kurze Stöße mit der Puls-Taste.

• Gute gleichmäßige Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie die Nahrungsmittel vor der Verarbeitung in gleich große Stücke schneiden. Besonders Fleisch sollten Sie in Würfel von etwa 2 cm Kantenlänge schneiden. Außerdem sollten Sie den Arbeitsbehälter nicht überfüllen. Wenn Sie größere Mengen verarbeiten wollen, dann teilen Sie die Nahrungsmittel in Portionen bis etwa 100 g.

• Rohes Fleisch braucht etwas länger als gekochtes.

• Die Mengen, die Sie in einem Arbeitsgang mit dem Universal-Edelstahlmesser verarbeiten können, hängen von der Festigkeit der Nahrungsmittel ab.

• Kräuter und Blattgemüse sowie die Teile des Gerätes müssen zur Verarbeitung absolut trocken sein, da die Nahrungsmittel sonst am Rand haften bleiben. Schieben Sie die Nahrungsmittel eventuell mit einem Kochlöffel aus Holz oder Kunststoff zwischendurch immer wieder nach unten. Verwenden Sie am besten die Puls-Taste.

• Zutaten wie Puderzucker oder Mehl brauchen Sie vor der Verarbeitung mit dem Gerät nicht zu sieben.

• Weitere Zutaten können Sie während der Verarbeitung durch den Füllschacht zugeben. Sie sollten das Gerät dazu kurz ausschalten.

Mit Füllschacht und Messerscheiben arbeiten

• Schneiden Sie die Nahrungsmittel passend für den Füllschacht zurecht und füllen Sie den Füllschacht damit locker auf, bevor Sie das Gerät einschalten. Drücken Sie erst langsam mit dem Stopfer nach unten, wenn der Motor läuft. Je fester Sie drücken, umso grober bzw. dicker werden die Stücke. Drücken Sie aber nicht zu fest, damit der Motor nicht stecken bleibt.

• Wenn Sie Scheiben schneiden wollen, dann ist es besonders wichtig, das Sie den Füllschacht gleichmäßig und dicht auffüllen, so dass sich die Nahrungsmittel gegenseitig stützen. Drücken Sie die Nahrungsmittel mit dem Stopfer während der Verarbeitung gleichmäßig nach unten. Beispiel: Stellen Sie Karotten im Füllschacht aufrecht nebeneinander, um kleine Scheiben zu erhalten. Für größere Scheiben schneiden Sie die Karotten in Stücke, die liegend in den Füllschacht passen und legen diese Stücke dann ein. Die Dicke der Scheiben hängt vor allem davon ab, welche Seite der Schneidescheibe oben liegt.

• Zum Reiben, Raspeln und Schneiden von weichen Nahrungsmitteln (Beispiel: viele Käsesorten wie Cheddar oder Mozarella) sollten Sie die Nahrungsmittel vor der Verarbeitung gut kühlen oder eventuell sogar für einige Minuten in das Gefrierfach legen. Festere Nahrungsmittel sollten Sie bei Raumtemperatur verarbeiten (Beispiel: Käsesorten wie Parmesan oder Romano). Drücken Sie beim Reiben von Käse nicht zu fest auf.

Bedienung

WARNUNG: Das Gerät dient zum Zerkleinern und Mischen von Nahrungsmitteln und enthält daher scharfe Messer und andere bewegliche Bauteile, die elektrisch angetrieben werden. Niemals in den Füllschacht fassen oder irgendwelche Fremdkörper hinein stecken (Beispiel: Kochbesteck, Tücher), wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden. Verwenden Sie während der Arbeit mit dem Gerät nur den mitgelieferten Stopfer zum Nachschieben der Nahrungsmittel.

Schalten Sie das Gerät immer zuerst mit der Ein-/Aus-Taste AUS (Kontrollleuchte geht aus) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, zerlegen oder zusammensetzen. Vergewissern Sie sich vor dem Einstecken des Netzsteckers, dass Sie das Gerät nach den Anleitungen in diesem Heft richtig und vollständig für den Betrieb vorbereitet haben und keine Fremdkörper im Arbeitsbehälter oder Füllschacht stecken. Entfernen Sie vor der Verarbeitung der Nahrungsmittel sorgfältig alle harten, ungenießbaren Bestandteile (Beispiel: Knochen, Kerne, Stiele, harte Schalen).

Niemals Tücher oder Servietten oder andere Fremdkörper unter oder auf das Gerät legen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände (Beispiel: Gabeln, Messer) für die Arbeit mit dem Gerät verwenden, um eine Beschädigung der Oberflächen zu vermeiden. Niemals Gewalt anwenden!

Wenn Flüssigkeiten unter dem Deckel austreten, am Gerät herunterlaufen und/oder sich unter dem Gerät sammeln, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, um Verletzungen und Schäden durch Elektrizität zu vermeiden. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Füllen Sie den Arbeitsbehälter nicht zu voll. Beachten Sie die Höchstmengen, die für die einzelnen Werkzeugsätze angegeben sind. Leeren Sie den Arbeitsbehälter eventuell zwischendurch aus. Sollten sich erneut Flüssigkeiten unter dem Gerät sammeln, dann könnte der Arbeitsbehälter eventuell undicht sein. Beachten Sie bitte die Hinweise im Abschnitt „Hilfe bei Problemen".

Das Gerät vorbereiten

WARNUNG: Die Unterlage muss ausreichend fest, stabil, trocken, eben und sauber sein. Legen Sie keine Tücher oder Servietten über oder unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer oder elektrischen Schlag zu vermeiden. Die Luftschlitze im Boden und an der Rückseite des Motorsockels müssen stets frei bleiben. Die beiden Tasten müssen immer frei zugänglich sein.

Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist, bevor Sie das Gerät zusammensetzen oder Bauteile abnehmen.

Vergewissern Sie sich vor dem Zusammenbau immer, dass alle Bauteile und Zubehöre des Gerätes, die Sie verwenden wollen, unbeschädigt und in einwandfreiem Zustand sind (Beispiel: keine Risse, Sprünge, Brüche, Verformungen).

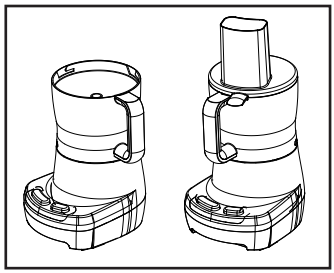
Niemals beschädigte Bauteile verwenden, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden!

1. Stellen Sie den Motorsockel auf eine ebene, stabile, feuchtigkeitsbeständige, möglichst glatte Unterlage (siehe: „Sicherheitshinweise"). Die Tasten müssen dabei zu Ihnen weisen. Lassen Sie auf jeder Seite des Gerätes mindestens 20 cm frei. Über dem Gerät müssen

mindestens 50 cm frei bleiben, um freien Zugang zu haben. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.

2. Fassen Sie den Arbeitsbehälter am Griff und setzen Sie ihn auf den Motorsockel. Der Griff muss dabei nach rechts zeigen.

3. Drehen Sie den Arbeitsbehälter dann vorsichtig am Griff im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Der Griff liegt dann in der Mitte über den Tasten. Vergewissern Sie sich, dass der Arbeitsbehälter richtig eingerastet ist und fest auf dem Motorsockel steht.



Zerkleinern, Kneten, Mixen oder Pürieren

Erforderliche Werkzeuge:	Arbeitsbehälter, Halterungsstift, Universal-Edelstahlmesser (feste Nahrungsmittel hacken, pürieren, mischen, kneten und rühren) Deckel mit Füllschacht und Stopfer
Betriebsfunktionen, Tasten:	Kontinuierlicher Betrieb oder in kurzen Stößen, Ein-/Aus-Taste oder Puls-Taste
Maximale Füllmenge:	Abhängig von der Art der verarbeiteten Nahrungsmittel
Mindestmenge:	Die unten liegende Klinge muss bedeckt sein.
Übliche Bearbeitungsdauer:	Ein paar Sekunden bis 2-3 Minuten
Übliche Arbeitsweise:	Arbeitsbehälter bei ausgeschaltetem Motor direkt befüllen, Verarbeitung bei mit Stopfer verschlossenem Füllschacht

WARNUNG: Die Schneiden des Universal-Edelstahlmessers sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen! Fassen Sie das Universal-Edelstahlmesser nur am mittleren, schwarzen Kunststoffhalterung an.

Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Niemals Flüssigkeiten über oder in den Motorsockel laufen lassen! Wenn Flüssigkeiten unter dem Deckel austreten, am Gerät herunterlaufen und/oder sich unter dem Gerät sammeln, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und reinigen und trocknen Sie dann das Gerät (siehe: „Pflege und Reinigung“), um Verletzungen und Schäden durch Elektrizität zu vermeiden.

Füllen Sie den Arbeitsbehälter nicht zu voll. Füllen Sie nicht mehr als die Höchstmengen ein, die in folgender Tabelle angegeben sind. Dies ist besonders wichtig, wenn Sie Flüssigkeiten oder sehr flüssige Nahrungsmittel (Beispiel: dünner Pfannkuchenteig) verarbeiten wollen. Verwenden Sie dazu die Puls-Taste in wenigen kurzen Stößen. Sollten sich erneut Flüssigkeiten unter dem Gerät sammeln, dann könnte der Arbeitsbehälter eventuell undicht sein. Wenden Sie sich an eine autorisierte Fachwerkstatt.

Hilfreiche Hinweise zur Arbeit mit dem Universal-Edelstahlmesser

Verwenden Sie das Universal-Edelstahlmesser zum Hacken Kneten, Pürieren und Mixen fester Zutaten oder zäher Mischungen (Beispiel: Brotteig).

Nehmen Sie den Arbeitsbehälter immer zuerst vom Gerät ab, bevor Sie das Werkzeug wechseln oder Nahrungsmittel aus dem Arbeitsbehälter herausnehmen. So vermeiden Sie, dass Flüssigkeiten auf bzw. in das Gerät laufen. Entriegeln Sie den Arbeitsbehälter (bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen) und heben Sie ihn dann vorsichtig nach oben vom Motorsockel herunter.

Weitere Hinweise finden Sie im Kapitel „Tipps für beste Ergebnisse“.

Nahrungsmittel	**Höchstmenge**	**Ungefähre Bearbeitungszeit**	**Verarbeitungstipps**
Karotten	150 g	15-20 Sekunden	Schälen und in 2 cm große Stücke schneiden
Äpfel	150 g	15-20 Sekunden	Schälen, entkernen und in 2 cm große Stücke schneiden
Käse	60 g	15-20 Sekunden	In 2 cm große Stücke schneiden
Eier	3	5-10 Sekunden	Hart gekocht, schälen und vierteln
Fleisch (roh oder gekocht)	100 g	15-20 Sekunden	In 2 cm große Stücke schneiden.
Walnüsse	100 g	10-15 Sekunden	Schale entfernen, Hälften oder Bruchstücke verwenden – für gleichmäßige Ergebnisse, an der Behälterwand herunter schieben
Zwiebeln	100 g	10-15 Sekunden	Schälen und vierteln
frische Kräuter	ein paar Zweige	10 Sekunden	Kräuter und Arbeitsbehälter müssen absolut trocken sein
Kartoffeln	100 g	15-25 Sekunden	Kochen, schälen und in 3 cm große Würfel schneiden.
Zuckerguss	280 g Puderzucker + 1 Ei	15 Sekunden	

Mit dem Universal-Edelstahlmesser arbeiten

1. Bereiten Sie die gewünschten Zutaten vor. Entfernen Sie dazu alle ungenießbaren oder zu harten Bestandteile (Beispiele: Kerne, Schalen, Stiele, Knochen) und schneiden Sie die Nahrungsmittel in geeignete Stücke. Zahlreiche Hinweise für die Vorbereitung und Verarbeitung finden Sie unter „Tipps für beste Ergebnisse“.

2. Bereiten Sie das Gerät mit dem Arbeitsbehälter vor. Siehe: „Das Gerät vorbereiten".

3. Setzen Sie den Halterungsstift mit dem weiten Ende nach unten ein. Drehen Sie den Halterungsstift dazu eventuell etwas bis er ganz nach unten gleitet.

4. Setzen Sie das Universal-Edelstahlmesser auf den Halterungsstift. Achten Sie dabei auf die richtige Orientierung: Das Universal-Edelstahlmesser darf nur in einer Orientierung eingebaut werden, wobei die etwas weitere Öffnung in der Mitte nach unten zeigen muss. Schieben Sie das Universal-Edelstahlmesser auf den Halterungsstift ganz nach unten. Das Werkzeug rastet in der richtigen Position ein. Wenden Sie keine Gewalt an! Setzen Sie das Universal-Edelstahlmesser am besten immer ein, bevor Sie die Nahrungsmittel einfüllen.

5. Geben Sie die vorbereiteten Nahrungsmittel in den Arbeitsbehälter, aber überfüllen Sie den Arbeitsbehälter dabei nicht. Abhängig von der Beschaffenheit Ihrer Nahrungsmittel (fest oder weich) können Sie unterschiedlich große Mengen in einem Arbeitsgang verarbeiten. Wenn Sie zum Beispiel zähen Teig kneten wollen (Beispiel: Brotteig), dann sollten Sie nicht mehr als 300 ml einfüllen. Wenn Ihr Rezept die spätere Zugabe weiterer Zutaten vorsieht, müssen diese zusätzlichen Mengen gleich zu Anfang berücksichtigt werden. Beachten Sie dazu bitte die Hinweise in obiger Tabelle.

6. Verschließen Sie den Arbeitsbehälter mit dem Deckel mit Füllschacht. Setzen Sie den Deckel dazu auf den Arbeitsbehälter. Dabei muss der Stift in der Mitte des Deckels in die obere Öffnung des Halterungsstifts gleiten und der Vorsprung am Deckel rechts neben dem Griff des Arbeitsbehälters liegen. Drehen Sie den Deckel eventuell etwas über dem Arbeitsbehälter, bis er auf den Arbeitsbehälter gleitet. Drehen Sie den Deckel dann im Uhrzeigersinn, bis zum Anschlag. Die Sicherheitsverriegelung rastet dabei spürbar ein und der Vorsprung am Deckel liegt dann genau über dem Griff des Arbeitsbehälters.

7. Stecken Sie den Stopfer in den Füllschacht

WICHTIG: Wenn die Ein-/Aus-Taste auf EIN gestellt ist, dann beginnt der Motor sofort zu arbeiten, sobald Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken!

8. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Wenn der Motor dann läuft, drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um den Motor AUSzuschalten.

9. Schalten Sie das Gerät ein. Das Gerät verarbeitet ihre Nahrungsmittel in wenigen Sekunden. Zum Mixen, Mischen und Hacken der meisten Nahrungsmittel werden Sie deshalb bessere Ergebnisse erreichen, wenn Sie die Puls-Taste (PULSE) in mehreren kurzen Stößen drücken. Der Motor läuft nur so lange, wie Sie diese Taste gedrückt halten.
Wenn Sie Teig kneten, dann werden Sie das Gerät eventuell ein paar Minuten arbeiten lassen. Drücken Sie dafür die Ein-/Aus-Taste. Auch hier gilt, dass wenige Minuten in den meisten Fällen genügen. Selbst Brotteig oder Eismischungen sind in zwei bis drei Minuten fertig gemixt und geknetet.

10. Schalten Sie das Gerät AUS, sobald Ihre Nahrungsmittel die gewünschte Beschaffenheit haben.

Weitere Zutaten zugeben

WARNUNG: Achten Sie darauf, keine Flüssigkeiten über dem Gerät zu verschütten, wenn Sie Flüssigkeiten durch den Füllschacht zugeben. Achten Sie bei der Zugabe weiterer Zutaten unbedingt darauf, den Arbeitsbehälter nicht zu überfüllen. Die Höchstmengen hängen ab von den verarbeiteten Nahrungsmitteln.

Beachten Sie dazu die Angaben in der Tabelle auf Seite 15. Füllen Sie bei der Verarbeitung von Flüssigkeiten niemals mehr als 500 ml ein und verwenden Sie die Puls-Funktion.

11. Wenn Sie während der Verarbeitung weitere Zutaten zugeben wollen, dann schalten Sie das Gerät zuerst AUS. Nehmen Sie dann den Stopfer aus dem Füllschacht und geben Sie die Zutaten durch den Füllschacht in den Arbeitsbehälter. Stecken Sie danach den Stopfer wieder in den Füllschacht und arbeiten Sie weiter.

Am Rand haften bleibende Nahrungsmittel nach unten schieben

Wenn Nahrungsmittel am Rand des Arbeitsbehälters haften bleiben, dann sollten Sie die Nahrungsmittel eventuell zwischendurch wieder mit einem Spachtel nach unten schieben.

WARNUNG: Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie den Deckel öffnen. Niemals mit den Händen in den Arbeitsbehälter greifen, wenn der Arbeitsbehälter auf dem Motorsockel installiert ist. Niemals mit harten oder scharfkantigen Gegenständen im Gerät schaben oder kratzen. Verwenden Sie zur Arbeit mit dem Gerät immer Kochbesteck aus Kunststoff oder Holz. Lesen Sie dazu auch die Anleitung im Abschnitt „Nach der Verarbeitung“, wenn Sie mit dem Gerät noch nicht vertraut sind.

12. Schalten Sie das Gerät AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
Öffnen Sie dann den Deckel (bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen und dann nach oben abheben).
Schieben Sie die Nahrungsmittel wieder nach unten. Verwenden Sie dazu am besten einen Schaber oder einen Kochlöffel aus Holz oder Kunststoff.
Setzen Sie danach den Deckel wieder auf und arbeiten Sie weiter. Verwenden Sie dazu am besten die Puls-Taste (siehe: „Tipps für beste Ergebnisse“).

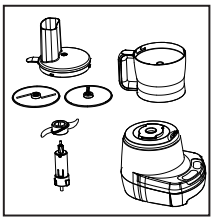
Die Arbeit beenden

13. Wenn Sie Ihre Nahrungsmittel nach Wunsch verarbeitet haben, dann schalten Sie das Gerät AUS (Kontrollleuchten sind aus) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Arbeiten Sie weiter nach der Anleitung in Abschnitt „Nach der Verarbeitung“.

Reinigen Sie alle verwendeten Bauteile und Zubehöre sofort nach jeder Verwendung. Lassen Sie keine Nahrungsmittel auf dem Gerät oder seinen Teilen antrocknen.

Raspeln, Reiben und Scheiben schneiden mit den Messerscheiben

Das Gerät wird mit 2 verschiedenen doppelseitigen Messerscheiben geliefert, die auf den beiden Seiten unterschiedliche Klingen haben und für unterschiedliche Zwecke und unterschiedliche Ergebnisse vorgesehen sind. Bei diesen Messerscheiben ist es wichtig, dass die Seite mit dem gewünschten Klingentyp oben liegt.



Erforderliche Werkzeuge:	Arbeitsbehälter, kurzer Halterungsstift, eine der Messerscheiben (abhängig vom gewünschten Ergebnis), Deckel mit Füllschacht und Stopfer
Betriebsfunktionen, Tasten:	Kurzzeitiger Betrieb; Ein-/Aus-Taste oder Puls-Taste
Maximale Füllmenge:	750 ml
Übliche Bearbeitungsdauer:	Wenige Sekunden für eine Füllung des Füllschachts
Typische Arbeitsweise:	Verarbeitung durch den Füllschacht bei laufendem Motor, verarbeitete Nahrungsmittel sammeln sich im Arbeitsbehälter.

WARNUNG: Die Schneiden der Messerscheiben sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen! Fassen Sie die Messerscheiben nur an der mittleren, schwarzen Kunststoffhalterung oder am Rand an. Versuchen Sie niemals, mehrere Messerscheiben zusammen zu verwenden, oder die Messerscheiben mit anderen Werkzeugen zu kombinieren außer mit der Auswurfscheibe, wenn Sie mit dem Deckel mit Füll- und Auswurfschacht arbeiten.

Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Niemals Flüssigkeiten über oder in den Motorsockel laufen lassen! Wenn Flüssigkeiten unter dem Deckel austreten, am Gerät herunterlaufen und/oder sich unter dem Gerät sammeln, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und reinigen und trocknen Sie dann das Gerät (siehe: „Pflege und Reinigung"), um Verletzungen und Schäden durch Elektrizität zu vermeiden.

Füllen Sie den Arbeitsbehälter nicht zu voll. Füllen Sie nicht mehr als die Höchstmenge ein. Sollten sich trotzdem erneut Flüssigkeiten unter dem Gerät sammeln, dann könnte der Arbeitsbehälter eventuell undicht sein. Wenden Sie sich an eine autorisierte Fachwerkstatt.

Nehmen Sie den Arbeitsbehälter immer zuerst vom Gerät ab, bevor Sie das Werkzeug wechseln oder Nahrungsmittel aus dem Arbeitsbehälter herausnehmen. So vermeiden Sie, dass Flüssigkeiten auf bzw. in das Gerät laufen. Entriegeln Sie dazu den Arbeitsbehälter (bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen) und heben Sie ihn dann vorsichtig nach oben vom Motorsockel herunter.

1. Bereiten Sie die gewünschten Zutaten vor. Entfernen Sie dazu alle ungenießbaren oder zu harten Bestandteile (Beispiele: Kerne, Schalen, Stiele, Knochen) und schneiden Sie die Nahrungsmittel in geeignete Stücke. Zahlreiche Hinweise für die Vorbereitung und Verarbeitung finden Sie unter „Tipps für beste Ergebnisse".

2. Bereiten Sie das Gerät mit dem Arbeitsbehälter vor. Siehe: „Das Gerät vorbereiten".

3. Setzen Sie den kurzen Halterungsstift in den Arbeitsbehälter ein. Der Stift in der Mitte

muss dabei in die mittlere Öffnung des Arbeitsbehälters eingeführt werden. Drehen Sie den Halterungsstift eventuell etwas, bis er in die Kupplung in der Mitte des Motorsockels gleitet.

WARNUNG: Die Klingen der Messerscheiben sind sehr scharf. Fassen Sie die Messerscheiben nur am Rand oder der mittleren, schwarzen Kunststoffhalterung an.

4. Zum Raspeln und Schneiden von Scheiben brauchen Sie eine der Messerscheiben. Wählen Sie die gewünschte Messerscheibe aus und stecken Sie die Messerscheibe mit dem mittleren Loch auf den Halterungsstift.
Die Messerscheiben haben jeweils eine Seite für groben Schnitt und eine Seite für feinen Schnitt. Die gewünschte Seite muss oben liegen. Die Messerscheiben werden bei LEEREM Arbeitsbehälter eingebaut und sitzen oben auf dem Halterungsstift etwa auf der Höhe des Arbeitsbehälterrandes.

5. Verschließen Sie den Arbeitsbehälter mit dem Deckel mit Füllschacht.
Der Vorsprung am Deckel muss dabei rechts neben den Griff zeigen. Führen Sie den Stift in der Mitte des Deckels dabei in die Öffnung in der Spitze des Halterungsstifts ein. Drehen Sie den Deckel eventuell etwas hin und her bis der Deckel auf dem Rand des Arbeitsbehälters nach unten gleitet.

6. Drehen Sie den Deckel dann im Uhrzeigersinn, bis die Sicherheitsverriegelung einrastet und der Vorsprung am Deckel genau über dem Griff des Arbeitsbehälters liegt. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel fest sitzt und nicht wackelt.

WICHTIG: Wenn die Ein-/Aus-Taste auf EIN gestellt ist, dann beginnt der Motor sofort zu arbeiten, sobald Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken!

7. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Wenn der Motor läuft, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um den Motor AUSzuschalten.

8. Nehmen Sie den Stopfer aus dem Füllschacht und stapeln Sie die vorbereiteten Nahrungsmittel ein. Für die Ergebnisse ist es wesentlich, die Nahrungsmittel richtig in den Füllschacht zu stapeln. Hinweise dazu sehen Sie unter „Tipps für beste Ergebnisse".

WARNUNG: Niemals die Nahrungsmittel mit den Händen im Füllschacht nach unten drücken. Verwenden Sie dazu immer den Stopfer. Drücken Sie nicht zu fest, um den Motor nicht zu überlasten.

9. Halten Sie mit einer Hand den Stopfer auf die Nahrungsmittel und schalten Sie mit der anderen Hand das Gerät ein.
Im Allgemeinen dauert es nur wenige Augenblicke, eine Füllung zu verarbeiten und es genügt, die Puls-Taste dafür zu verwenden. Alternativ können Sie das Gerät mit der Ein-/Aus-Taste ein- und ausschalten.

ACHTUNG: Leeren Sie den Arbeitsbehälter rechtzeitig aus, bevor die Maximummarke (MAX) bei 750 ml erreicht ist.

Tipp: Zwischen der Messerscheibe und dem Stopfer bleibt immer ein Rest der Nahrungsmittelstücke unverarbeitet zurück, das eventuell unter den Deckel rutscht. Sie brauchen dieses Stück normalerweise nicht zu entfernen, wenn Sie weitere Portionen verarbeiten wollen. Füllen Sie den Füllschacht einfach neu auf und arbeiten Sie weiter.

10. Wenn der Füllschacht leer ist, dann schalten Sie den Motor aus und füllen den Füllschacht mit der nächsten Portion. Verarbeiten Sie auf diese Weise die gewünschte Menge. Füllen Sie den Arbeitsbehälter aber nicht über die Maximummarke (MAX) auf.

WARNUNG: Die Klingen der Schneidwerkzeuge sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen.

11. Wenn der Inhalt im Arbeitsbehälter die Maximummarke (MAX) erreicht hat, leeren Sie ihn aus, bevor Sie weiter arbeiten. Lesen Sie dazu auch die Anleitung im Abschnitt „Nach der Verarbeitung", wenn Sie mit dem Gerät noch nicht vertraut sind. Schalten Sie das Gerät dazu AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

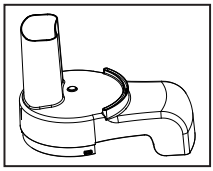
Nehmen Sie den Arbeitsbehälter vom Motorsockel und nehmen Sie den Deckel vom Arbeitsbehälter. Nehmen Sie die Messerscheibe heraus. Nehmen Sie die Nahrungsmittel mit einem Löffel aus Holz oder Kunststoff aus dem Arbeitsbehälter.

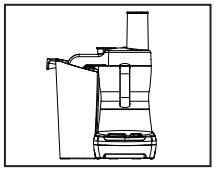
Wenn Sie weiter arbeiten wollen, dann legen Sie die Messerscheibe wieder ein und setzen den Deckel auf den Arbeitsbehälter. Wischen Sie eventuell übergelaufene Flüssigkeiten und Nahrungsmittel sorgfältig von den Außenseiten des Arbeitsbehälters ab und setzen Sie den Arbeitsbehälter wieder auf den Motorsockel. Verriegeln Sie dann Arbeitsbehälter und Deckel wieder auf dem Motorsockel. Danach können Sie den Stecker wieder in die Steckdose stecken und ganz normal weiter arbeiten.

12. Wenn Sie Ihre Nahrungsmittel nach Wunsch verarbeitet haben, schalten Sie das Gerät AUS (Kontrollleuchten verlöschen) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Arbeiten Sie weiter nach der Anleitung in Abschnitt „Nach der Verwendung".
Reinigen Sie alle verwendeten Bauteile und Zubehöre sofort nach jeder Verwendung. Lassen Sie keine Nahrungsmittel auf dem Gerät oder seinen Teilen antrocknen.

Mit dem Deckel mit Füll- und Auswurfschacht arbeiten

Diesen Deckel können Sie für die Verarbeitung von größeren Mengen verwenden.
Die Nahrungsmittel werden nach dem Zerkleinern im Arbeitsbehälter mit Hilfe der Auswurfscheibe über den Auswurfschacht direkt in den Auffangbehälter befördert.





Erforderliche Werkzeuge:	Arbeitsbehälter, langer Halterungsstift, Auswurfscheibe, eine der Messerscheiben, Deckel mit Füll- und Auswurfschacht mit Stopfer, Auffangbehälter
Betriebsfunktionen, Tasten:	Kurzzeitiger Betrieb, Ein-/Aus-Taste oder Puls-Taste
Maximale Füllmenge:	1750 ml Auffangbehälter / 500 ml Arbeitsbehälter
Übliche Bearbeitungsdauer:	Wenige Sekunden für eine Füllung des Füllschachts.
Typische Arbeitsweise:	Einfüllen durch den Füllschacht; verarbeitete Nahrungsmittel sammeln sich im Auffangbehälter.

WARNUNG: Die Schneiden der Messerscheiben sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen! Fassen Sie die Messerscheiben nur am mittleren,

schwarzen Kunststoffring. Verwenden Sie immer nur eine der beiden Messerscheiben. Versuchen Sie niemals, mehrere Werkzeugsätze zusammen zu verwenden.

Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Niemals Flüssigkeiten über oder in den Motorsockel laufen lassen! Wenn Flüssigkeiten unter dem Deckel austreten, am Gerät herunterlaufen und/oder sich unter dem Gerät sammeln, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und reinigen und trocknen Sie dann das Gerät (siehe: „Pflege und Reinigung"), um Verletzungen und Schäden durch Elektrizität zu vermeiden.

Füllen Sie den Arbeitsbehälter nicht zu voll. Füllen Sie nicht mehr als die Höchstmenge ein, die in der Tabelle angegeben ist. Sollten sich trotzdem erneut Flüssigkeiten unter dem Gerät sammeln, dann könnte der Arbeitsbehälter eventuell undicht sein.
Wenden Sie sich an eine autorisierte Fachwerkstatt.

Nehmen Sie den Arbeitsbehälter immer zuerst vom Gerät ab, bevor Sie das Werkzeug wechseln oder Nahrungsmittel aus dem Arbeitsbehälter herausnehmen. So vermeiden Sie, dass Flüssigkeiten auf oder in das Gerät laufen. Entriegeln Sie den Arbeitsbehälter (bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen) und heben Sie ihn dann vorsichtig nach oben vom Motorsockel herunter.

1. Bereiten Sie die gewünschten Zutaten vor. Entfernen Sie dazu alle ungenießbaren oder zu harten Bestandteile (Beispiele: Kerne, Schalen, Stiele, Knochen) und schneiden Sie die Nahrungsmittel in geeignete Stücke. Hinweise für die Vorbereitung und Verarbeitung finden Sie unter „Tipps für beste Ergebnisse".

2. Bereiten Sie das Gerät mit dem Arbeitsbehälter vor. Siehe: „Das Gerät vorbereiten".

3. Setzen Sie den langen Halterungsstift in den Arbeitsbehälter ein. Der Stift in der Mitte muss dabei in die mittlere Öffnung des Arbeitsbehälters eingeführt werden. Drehen Sie den Halterungsstift eventuell etwas, bis er in die Kupplung in der Mitte des Motorsockels gleitet.

4. Setzen Sie die Auswurfscheibe auf den Halterungsstift. Dabei muss die Leitwand (senkrecht auf der Scheibe stehender Streifen) nach oben zeigen.

WARNUNG: Die Klingen der Messerscheiben sind sehr scharf. Fassen Sie die Messerscheiben nur am Rand oder der mittleren Kunststoffhalterung an.

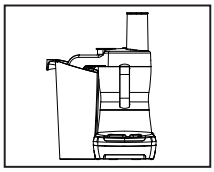
5. Zum Raspeln oder Schneiden von Scheiben brauchen Sie eine der Messerscheiben. Wählen Sie die gewünschte Messerscheibe aus und stecken Sie die Messerscheibe mit dem mittleren Loch auf den Halterungsstift.
Die beiden Messerscheiben haben jeweils eine Seite für groben Schnitt und eine Seite für feinen Schnitt. Die gewünschte Seite muss oben liegen. Wenn Sie Auswurfscheibe und Messerscheibe nicht zusammen installieren können, dann prüfen Sie, ob Sie den richtigen (langen) Halterungsstift verwendet haben und die richtige Seite der Auswurfscheibe oben liegt.

6. Verschließen Sie den Arbeitsbehälter mit dem großen Deckel. Der Vorsprung am Deckel muss dabei rechts neben den Griff zeigen. Führen Sie dabei den Stift in der Mitte des Deckels in die obere Öffnung am Halterungsstift ein. Drehen Sie den Deckel eventuell etwas hin und her bis der Deckel auf dem Rand des Arbeitsbehälters nach unten gleitet.

7. Drehen Sie den Deckel dann im Uhrzeigersinn, bis die Sicherheitsverriegelung einrastet und der Vorsprung am Deckel genau über dem Griff des Arbeitsbehälters liegt. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel fest verriegelt ist.

8. Ziehen Sie den schwarzen Verschluss am Auswurfschacht ganz nach oben, um die Öffnung freizugeben.

9. Stellen Sie den Auffangbehälter unter den Auswurfschacht. Die nach innen gewölbte Seite des mitgelieferten Auffangbehälters passt genau an die Außenseite des Arbeitsbehälters. Stellen Sie den Auffangbehälter mit dieser Seite ganz an den Arbeitsbehälter heran, damit die ausgeworfenen Nahrungsmittel nicht neben den Auffangbehälter fallen.



WICHTIG: Wenn die Ein-/Aus-Taste auf EIN gestellt ist, beginnt der Motor sofort zu arbeiten, sobald Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken!

10. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Wenn der Motor dann läuft, drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um den Motor AUSzuschalten.

11. Nehmen Sie den Stopfer aus dem Füllschacht und stapeln Sie die vorbereiteten Nahrungsmittel ein. Für die Ergebnisse ist es wesentlich, die Nahrungsmittel richtig in den Füllschacht zu stapeln. Hinweise dazu sehen Sie unter „Tipps für beste Ergebnisse".

WARNUNG: Niemals die Nahrungsmittel mit den Händen im Füllschacht nach unten drücken. Verwenden Sie dazu immer den Stopfer. Drücken Sie nicht zu fest, um den Motor nicht zu überlasten.

12. Halten Sie mit einer Hand den Stopfer auf die Nahrungsmittel und schalten Sie mit der anderen Hand das Gerät ein. Im Allgemeinen dauert es nur wenige Augenblicke, eine Füllung zu verarbeiten und es genügt in den meisten Fällen, die Puls-Taste (PULSE) dafür zu verwenden. Alternativ können Sie das Gerät mit der Ein-/Aus-Taste ein- und ausschalten.
Tipp: Zwischen der Messerscheibe und dem Stopfer bleibt immer ein Rest der Nahrungsmittelstücke unverarbeitet zurück, das eventuell unter den Deckel rutscht. Sie brauchen dieses Stück normalerweise nicht zu entfernen, wenn Sie weitere Portionen verarbeiten wollen. Füllen Sie den Füllschacht einfach neu auf und arbeiten Sie weiter.

ACHTUNG: Leeren Sie Arbeitsbehälter und Auffangbehälter rechtzeitig aus, bevor die maximale Füllhöhe von 1750 ml für den Auffangbehälter und 500 ml für den Arbeitsbehälter erreicht sind.

13. Wenn der Füllschacht leer ist, dann schalten Sie den Motor aus und füllen den Füllschacht mit der nächsten Portion. Verarbeiten Sie auf diese Weise die gewünschte Menge. Überfüllen Sie aber weder Arbeitsbehälter noch Auffangbehälter.

14. Wenn der Inhalt im Arbeitsbehälter oder Auffangbehälter das Maximum erreicht hat, leeren Sie ihn aus, bevor Sie weiter arbeiten. Lesen Sie dazu auch die Anleitung im Abschnitt „Nach der Verarbeitung", wenn Sie mit dem Gerät noch nicht vertraut sind.
Schalten Sie das Gerät AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie den Auffangbehälter unter dem Auswurfschacht heraus. Kippen Sie den Auffangbehälter dazu etwas. Leeren Sie den Auffangbehälter aus. Nehmen Sie dann den Arbeitsbehälter vom Motorsockel und nehmen Sie den Deckel vom Arbeitsbehälter. Nehmen Sie Messerscheibe, Auswurfscheibe und Halterungsstift vorsichtig heraus. Leeren Sie den Arbeitsbehälter aus.

Wenn Sie weiter arbeiten wollen, setzen Sie Halterungsstift, Auswurfscheibe und Messerscheibe wieder ein und setzen den Deckel auf den Arbeitsbehälter. Wischen Sie eventuell übergelaufene Flüssigkeiten und Nahrungsmittel sorgfältig von den Außenseiten des Arbeitsbehälters ab und setzen Sie den Arbeitsbehälter wieder auf den Motorsockel. Verriegeln Sie dann Arbeitsbehälter und Deckel wieder auf dem Motorsockel. Danach können Sie den Stecker wieder in die Steckdose stecken und ganz normal weiter arbeiten.

15. Wenn Sie Ihre Nahrungsmittel nach Wunsch verarbeitet haben, schalten Sie das Gerät

AUS und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose. Arbeiten Sie weiter nach der Anleitung in Abschnitt „Nach der Verwendung“.
Reinigen Sie alle verwenden Bauteile und Zubehöre sofort nach jeder Verwendung. Lassen Sie keine Nahrungsmittel auf dem Gerät oder seinen Teilen antrocknen.

Nach der Verarbeitung

Wenn Sie mit der Verarbeitung fertig sind, nehmen Sie den Arbeitsbehälter vom Motorsockel ab, um den Arbeitsbehälter zu entleeren.

WARNUNG: Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Kontrollleuchte geht aus) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht benutzen, irgendwelche Bauteile einsetzen/abnehmen, oder das Gerät reinigen oder bewegen wollen. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist.

Achten Sie stets darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre **für kleine Kinder unerreichbar** sind.

Niemals in den Arbeitsbehälter fassen oder irgendwelche Gegenstände (Beispiel: Kochbesteck) in den Arbeitsbehälter halten, wenn der Arbeitsbehälter auf dem Motorsockel steht und das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Nehmen Sie den Arbeitsbehälter immer zuerst vom Gerät herunter, bevor sie ihn ausleeren oder reinigen. Die Klingen der Werkzeuge sind sehr scharf. Achten Sie darauf sich nicht zu verletzen.

Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät keine Gewalt an. Arbeitsbehälter und Deckel werden zum Betrieb auf dem Gerät verriegelt und können nur durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn gelöst und abgenommen werden.

An den Bauteilen (Deckel, Werkzeuge) können Nahrungsmittelreste und Spritzer hängen, die beim Zerlegen des Gerätes herunter fallen. Achten Sie beim Abnehmen des Deckels darauf, dass keine Flüssigkeiten über den Motorsockel laufen oder andere wertvolle Gegenstände beschädigt werden. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung nach der Anleitung in Kapitel „Pflege und Reinigung“. Lassen Sie keine Nahrungsmittel auf dem Gerät antrocknen.

1. Wenn Sie mit der Verarbeitung Ihrer Nahrungsmittel fertig sind, dann
2. Wenn Sie mit dem Deckel mit Füll- und Auswurfschacht und dem Auffangbehälter gearbeitet haben, nehmen Sie den Auffangbehälter unter dem Auswurfschacht heraus. Kippen Sie den Auffangbehälter dazu etwas. Achten Sie darauf, den Inhalt dabei nicht zu verschütten.

Tipp: Achten Sie darauf, den Arbeitsbehälter immer gerade zu halten, wenn Sie ihn vom Motorsockel herunter heben, um den Inhalt nicht zu verschütten; besonders wenn der Arbeitsbehälter sehr voll ist.

3. Nehmen Sie den Deckel vom Arbeitsbehälter ab. Halten Sie den Arbeitsbehälter dazu am Griff fest und drehen Sie den Deckel dann gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Heben Sie den Deckel dann nach oben ab.

WARNUNG: Die Klingen der Schneidwerkzeuge sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen.

4. Nehmen Sie die verwendeten Werkzeuge aus dem Arbeitsbehälter.
   - Wenn Sie mit einer der Messerscheiben gearbeitet haben, fassen Sie die Messerscheibe an der mittleren, schwarzen Kunststoffhalterung in der Mitte und ziehen Sie die Scheibe aus dem Arbeitsbehälter. Eventuell bleibt der Halterungsstift daran hängen.

- Wenn Sie mit dem großen Deckel mit Auswurfschacht gearbeitet haben, nehmen Sie die Auswurfscheibe heraus.
- Nehmen Sie den Halterungsstift heraus. Wenn Sie mit dem Universal-Edelstahlmesser gearbeitet haben, kommt dieses zusammen mit dem Halterungsstift aus dem Arbeitsbehälter heraus.

5. Leeren Sie die verarbeiteten Nahrungsmittel aus.

6. Reinigen Sie das Gerät und alle verwendeten Bauteile und Werkzeuge nach der Anleitung in Kapitel „Pflege und Reinigung“.

Hilfe bei Problemen

Sollten während der Arbeit Probleme auftreten, dann finden Sie hier Lösungen.

Problem	Ursache	Die Lösung des Problems
Der Motor arbeitet nicht. Die Kontrollleuchten in der Ein-/Aus- oder Puls-Taste leuchten nicht.	Kein Strom	Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig eingesteckt ist und die Steckdose Strom führt.
Der Motor arbeitet nicht. Die Kontrollleuchten in der Ein-/Aus- oder Puls-Taste leuchten.	Arbeitsbehälter oder Deckel sind nicht richtig verriegelt.	Setzen Sie das Gerät richtig und vollständig zusammen; siehe: „Das Gerät vorbereiten“
	Der Überlastungsschutz ist aktiviert.	Schalten Sie das Gerät AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie etwa 1/4 Stunde, bevor Sie das Gerät ganz normal wieder in Betrieb nehmen. Drücken Sie nicht so fest auf den Stopfer. Schneiden Sie besonders feste und faserige Nahrungsmittel vor der Verarbeitung in kleinere Stücke. Machen Sie Pausen.

Der Motor bleibt während der Arbeit plötzlich stehen	Der Überlastungsschutz ist aktiviert.	Schalten Sie das Gerät AUS und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Warten Sie etwa 1/4 Stunde, bevor Sie das Gerät ganz normal wieder in Betrieb nehmen. Drücken Sie nicht so fest auf den Stopfer. Schneiden Sie besonders feste und faserige Nahrungsmittel vor der Verarbeitung in kleinere Stücke. Machen Sie Pausen.
	Arbeitsbehälter oder Deckel sind nicht richtig verriegelt.	Sie haben während der Arbeit eine der Sicherheitsverriegelungen gelöst, z. B. durch Drehen des Deckels. Vergewissern Sie sich, dass Deckel und Auffangbehälter richtig montiert sind.
	Fehlfunktion des Gerätes.	Bringen Sie das Gerät zur Reparatur in eine autorisierte Service-Werkstatt.
Universal-Edelstahlmesser lässt sich nicht mehr vom Halterungsstift lösen.	Das Universal-Edelstahlmesser ist falsch herum eingebaut.	Das Universal-Edelstahlmesser muss IMMER mit der etwas weiteren Öffnung nach unten eingebaut werden. Wenden Sie keine Gewalt an. Führen Sie den Stiel eines Teelöffels zwischen dem zentralen Ring des Werkzeuges und dem Halterungsstift ein, und drücken Sie damit die beiden Rastnasen am Halterungsstift nacheinander herunter, um das Werkzeug wieder zu lösen.
Flüssigkeit sammelt sich unter dem Gerät und/oder tritt unter dem Arbeitsbehälter aus.	Sie haben den Arbeitsbehälter zu voll gefüllt.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Reinigen Sia das Gerät und lassen Sie es mind. 1 Tag trocknen.
	Der Arbeitsbehälter ist undicht.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Schicken Sie das Gerät zur Reparatur in eine autorosierte Fachwerkstatt.

Pflege und Reinigung

WARNUNG: Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Kontrollleuchte in der Ein/Aus-Taste verlischt) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Bauteile abnehmen oder das Gerät bewegen oder reinigen. Niemals in den Füllschacht oder die Auswurfschacht fassen oder darin stochern, wenn das Gerät fertig montiert ist und der Netzstecker in der Steckdose steckt.

Lassen Sie keine Speisereste auf dem Gerät oder seinen Bauteilen festtrocknen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung entsprechend der folgenden Anleitung.

Das Gerät zerlegen

WARNUNG: Die Klingen der Schneidwerkzeuge sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen! Achten Sie immer darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre für kleine Kinder unzugänglich sind.

Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät keine Gewalt an. Arbeitsbehälter und Deckel werden zum Betrieb auf dem Gerät verriegelt und können nur durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn gelöst und abgenommen werden. Außerdem ist das Universal-Edelstahlmesser zum Betrieb am Halterungsstift fest eingerastet.

An den Bauteilen (Deckel, Werkzeuge) können Nahrungsmittelreste und Spritzer haften bleiben, die beim Zerlegen des Gerätes herunter fallen. Achten Sie beim Zerlegen darauf, dass keine Flüssigkeiten über den Motorsockel laufen oder andere wertvolle Gegenstände beschädigt werden. Nehmen Sie zuerst den Arbeitsbehälter vom Gerät und stellen Sie ihn auf eine stabile, wasserfeste Unterlage, bevor Sie den Deckel öffnen.

1. Schalten Sie das Gerät mit der Ein-/Aus-Taste AUS (Kontrollleuchte verlischt), und warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist. Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.

2. Nehmen Sie den Stopfer heraus. Wenn Sie mit dem Deckel mit Füll- und Auswurfschacht gearbeitet haben, nehmen Sie den Auffangbehälter unter dem Auswurfschacht heraus. Achten Sie dabei darauf, den Inhalt nicht zu verschütten. Kippen Sie den Auffangbehälter etwas, um ihn unter dem Auswurfschacht herauszunehmen.

ACHTUNG: Achten Sie darauf, den Inhalt des Arbeitsbehälters nicht zu verschütten, wenn Sie den Arbeitsbehälter vom Motorsockel abnehmen. Halten Sie den Arbeitsbehälter waagerecht.

3. Fassen Sie den Arbeitsbehälter am Griff und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, um die Sicherheitsverriegelung zu lösen. Achten Sie darauf, den Inhalt des Arbeitsbehälters nicht zu verschütten, und heben Sie den Arbeitsbehälter gerade nach oben vom Motorsockel. Stellen Sie den Arbeitsbehälter dann auf einer ebenen, stabilen und wasserfesten Oberfläche ab.

4. Halten Sie den Arbeitsbehälter mit einer Hand am Griff fest und drehen Sie den Deckel mit der anderen Hand gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, um die Sicherheitsverriegelung zu lösen. Nehmen Sie den Deckel dann nach oben ab.

WARNUNG: Niemals auf die Klingen der Schneidwerkzeuge (Messerscheiben, Universal-Edelstahlmesser) greifen. Fassen Sie die Schneidwerkzeuge nur an der mittleren, schwarzen Kunsthalterung an. Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.

5. Nehmen Sie die verwendeten Werkzeuge nach oben aus dem Arbeitsbehälter.

6. Leeren Sie den Arbeitsbehälter und eventuell den Auffangbehälter aus. Dazu können Sie einen Löffel aus Holz oder Kunststoff verwenden.

7. Wenn Sie mit dem Universal-Edelstahlmesser gearbeitet haben, dann trennen Sie das Werkzeug vom Halterungsstift. Wenden Sie dabei keine Gewalt an! Dieses Werkzeug wird von zwei Rasten am Halterungsstift gehalten.
Fassen Sie das Werkzeug an der mittleren, schwarzen Kunststoffhalterung an. Drücken Sie die beiden Rastnasen an den Seiten des Halterungsstifts mit Daumen und Zeigefinger nach innen und schieben Sie dabei das Werkzeug über die Rastnasen. Danach können Sie den Halterungsstift dann ganz aus dem Werkzeug heraus ziehen.

8. Reinigen Sie alle verwendeten Bauteile und Zubehöre danach; wie im Folgenden beschrieben.

Das Gerät reinigen

WARNUNG: Die Klingen der Werkzeuge sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen.

Niemals Scheuermittel, Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder aggressive Chemikalien (Beispiel: Bleiche) zur Reinigung des Gerätes, der Bauteile und Werkzeuge verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Niemals Flüssigkeiten über Motorsockel oder Netzkabel gießen oder den Motorsockel oder das Netzkabel in Flüssigkeiten stellen oder tauchen. Niemals Gewalt anwenden! Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Mittelschacht des Arbeitsbehälters gießen, wenn der Arbeitsbehälter auf dem Motorsockel steht.

Reinigung in der Spülmaschine

Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.

Alle Kunststoffteile nutzen sich bei wiederholter Reinigung in der Spülmaschine verstärkt ab (Beispiel: Verfärbungen, Risse, Verformungen). Generell sind die abnehmbaren Bauteile und Zubehöre (Arbeitsbehälter, Deckel, Halterungsstift, Werkzeuge) Ihres Food Processors spülmaschinengeeignet.

Legen Sie die Bauteile jedoch zur Reinigung immer nur in den oberen Korb. Wenn Ihre Spülmaschine über Temperaturprogramme verfügt, dann stellen Sie niemals mehr als 65 °C ein. Um die Lebensdauer der Teile Ihres Food Processors zu erhöhen, sollten Sie die Reinigung mit der Hand bevorzugen.

Reinigung per Hand

1. Reinigen Sie die abnehmbaren Bauteile (Stopfer, Deckel, Werkzeuge, Halterungsstift, Schüsseleinsatz, Schaber, Arbeitsbehälter) in warmem Spülwasser mit einer weichen Spülbürste. Achten Sie dabei darauf, sich nicht an den Schneidwerkzeugen zu verletzen. Hartnäckige Speisereste weichen Sie vor der Reinigung am besten einige Minuten mit warmem Spülwasser ein.

2. Feuchten Sie ein sauberes Tuch oder einen weichen Spülschwamm mit etwas warmer Spülmittellösung an und wischen Sie damit die Außenseiten des Gerätes und das Netzkabel ab.

WARNUNG: Achten Sie darauf, dass das Gerät und alle Bauteile und Zubehöre stets für kleine Kinder unzugänglich sind.

3. Trocknen Sie den Motorsockel und alle Teile danach sorgfältig ab und lassen Sie die Teile etwa 1/2 Stunde an der Luft trocknen, wo sie für kleine Kinder unzugänglich sind.
Wenn der Motorsockel während der Arbeit feucht geworden ist, dann lassen Sie das Gerät mindestens 1 Tag trocknen, bevor Sie es erneut verwenden.

Aufbewahrung

WARNUNG: Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen, dann schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (Kontrollleuchte in der Ein-/Aus-Taste verlischt), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile und Werkzeuge (siehe: „Pflege und Reinigung").

Die Schneidwerkzeuge des Gerätes sind sehr scharf. Vermeiden Sie auch bei der Aufbewahrung der Bauteile, dass sich Personen durch unbeabsichtigte Berührung daran verletzen können.

Bewahren Sie das Gerät und alle seine Bauteile stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und **für kleine Kinder unzugänglich** ist. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile.

Behandeln Sie das Netzkabel mit Vorsicht. Niemals das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten.

Niemals die Bauteile oder Werkzeuge des Gerätes für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit dem Gerät. Bewahren Sie die Bauteile und Werkzeuge des Gerätes am besten immer zusammen mit dem Gerät auf. Das Gerät ist so gebaut, dass Sie zumindest die Schneidwerkzeuge gut geschützt im Gerät aufbewahren können.

1. Schalten Sie das Gerät AUS (Kontrollleuchte geht aus), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile vor der Aufbewahrung (siehe: „Pflege und Reinigung").

2. Sie sollten den Arbeitsbehälter zur Aufbewahrung auf den Motorsockel stellen. Außerdem können Sie die meisten Bauteile und Werkzeuge im Gerät aufbewahren. So vermeiden Sie Verletzungen und Schäden oder Verlust der Teile (siehe: „Das Gerät vorbereiten").

Setzen Sie den Arbeitsbehälter auf den Motorsockel. Um die Sicherheitsverriegelung zu schonen, sollten Sie Arbeitsbehälter und Deckel allerdings nicht ganz verriegeln. Zur Aufbewahrung genügt es, diese Teile nur so weit zu verriegeln, dass sie nicht herunter fallen.

Setzen Sie den langen Halterungsstift im Arbeitsbehälter ein und setzen Sie das Universal-Edelstahlmesser darüber ohne es am Halterungsstift einzurasten.

Legen Sie dann den kurzen Halterungsstift in den Arbeitsbehälter. Setzen Sie die Auswurfscheibe darüber.

Setzen Sie den großen Deckel auf den Arbeitsbehälter. Auch der Deckel ist bereits gegen Herunterfallen gesichert, wenn die Sicherheitsverriegelung noch nicht ganz eingerastet ist. Stecken Sie den Stopfer in den Füllschacht.

3. Die beiden Schneidscheiben können Sie in der Zubehörkassette im Motorsockel aufbewahren, um Verletzungen durch unbeabsichtigte Berührung zu vermeiden. Schieben Sie die Zubehörkassette dann vorn in den Motorsockel.

ACHTUNG: Niemals das Gerät am Arbeitsbehälter, Deckel oder Netzkabel halten, wenn Sie das Gerät bewegen. Fassen Sie stattdessen immer den Motorsockel an beiden Seiten unten an.

4. Fassen Sie den Motorsockel mit beiden Händen an den Seiten unten an und stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Oberfläche, von der es nicht herunter fallen kann und zu der kleine Kinder keinen Zugang haben.

5. Den Deckel mit Füllschacht und den Auffangbehälter bewahren Sie am Besten zusammen mit dem Gerät auf.

6. Legen Sie das Netzkabel locker um den Motorsockel herum ohne das Kabel zu knicken oder zu verknoten.

Entsorgungshinweise

Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Information und Service

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de.
Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an:
Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

Gewährleistung/Garantie

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Stichwortverzeichnis

Arbeitsbehälter 3, 9, 14, 23
Arbeitsplatz 5
Aufbewahrung 28
Auffangbehälter 4, 11, 22
Auswurfschacht 4, 11, 20
Auswurfscheibe 4, 11, 21
Bauteile 3, 4
Bedienung 13
bestimmungsgemäßer Gebrauch 3, 5
bewegliche Bauteile 7
Deckel 3, 4
Entsorgung 29
erste Verwendung 8
Flüssigkeiten 12
Füllmenge 8, 12, 14, 22
Füllschacht 3, 4, 6, 12
Funktionen 9, 10
Funktionsprüfung 5
Garantie 29
Halterungsstift 4, 11
Messbecher 11
Messerscheiben 4, 8, 11, 12, 18
Netzkabel 7, 8, 9
Probleme beseitigen 24
Raspelscheibe 4, 11
Reinigung 26ff
Schneidescheibe 4, 11
Service 29
Sicherheit 5, 9
Spülmaschine 6, 27
Stopfer 3, 4
Stromversorgung 7, 8
Tasten 3
technische Daten 8
Tipps 11, 15, 24ff
Überlastungsschutz 10, 24
Universal-Edelstahlmesser 4, 10, 12ff
Verlängerungskabel 7
Verschluss, Auswurfschacht 3, 21
Vorbereitung 12, 13
Werkzeuge 4, 10
zerlegen 23, 26
Zubehöre 3, 4
Zubehörkassette 3, 8, 10, 29
Zusammenbau 13ff

GASTROBACK GmbH
Gewerbestraße 20 · D-21279 Hollenstedt / Germany
Telefon +49 (0)41 65/22 25-0 · Telefax +49 (0)41 65/22 25-29
info@gastroback.de · www.gastroback.de